

ディナーメニュー

鉄板焼ダイニング

佐野 彩

# 「鉄板焼ダイニング佐賀竹彩」のこだわり

鉄板焼ダイニング佐賀竹彩では、四季の移ろいを料理で表現し、味わうことの喜びをお伝えします。  
ご利用になられたお客様が竹彩の門をくぐってからのほんのひと時の間だけでも幸せを感じていただけるよう、  
そんな演出ができたという一期一会の心で、食材にこだわり、味にこだわり、季節を感じとり、表現できる料理を志しています。  
佐賀平野と、北に天山・脊振山系・玄界灘、南は多良岳、日本最大の干潟、有明海に面しています。  
豊富な山野草や、「清水川」竜門の清水」といった名水百選に選定された良質な自然水など、自然環境に恵まれています。  
この肥沃な大地で育った特色ある食材を使った料理をお届けします。



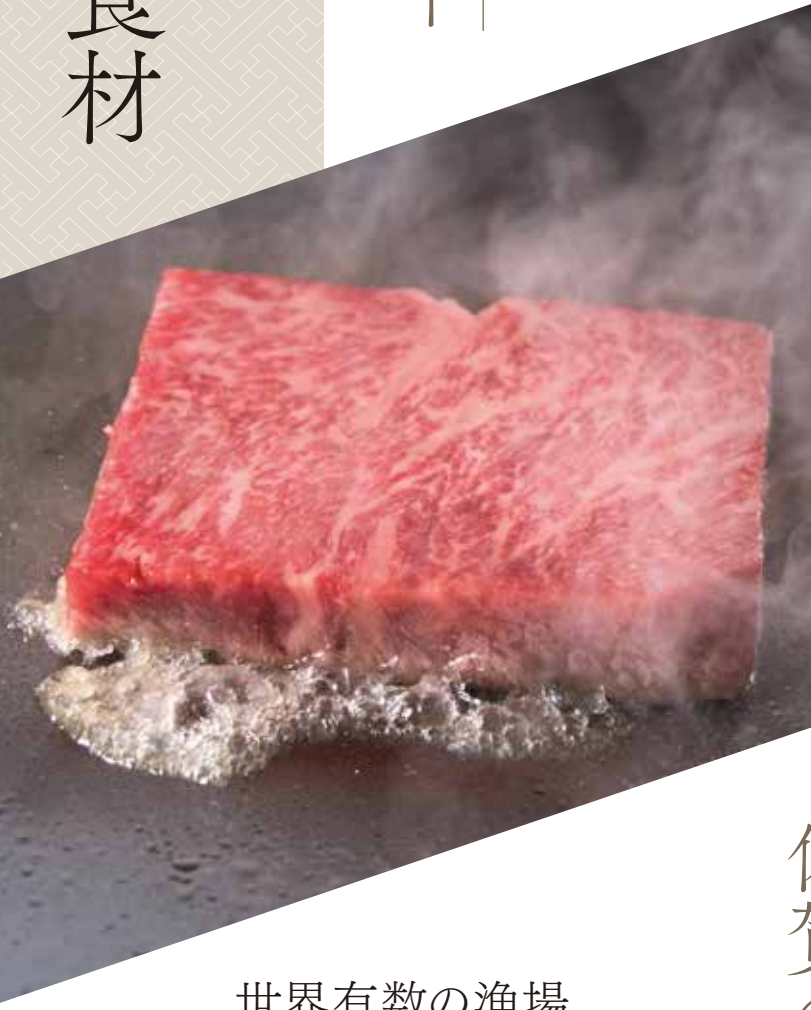
# 佐賀県、自慢の おいしい食材

## 佐賀牛

### 全国トップクラスを誇る黒毛和牛

佐賀牛は、「艶さし」と呼ばれるやわらかな赤身の中にきめ細かな脂肪が入った美しい霜降りが特徴です。さらりとした脂身の甘さと、コクのある味わいが最大の魅力。「佐賀牛」は、佐賀県産黒毛和牛の中でも最高級のものだけに名付けられ、牛肉日本食肉格付協会によって格付が行われます。

「肉質等級」において最高肉質である5および4等級を満たし、さらにその中でも、脂肪交雑(BMS値)が12段階中の7以上をクリアしたものが「佐賀牛」として認められます。



### 世界有数の漁場

佐賀県、北西部にある玄海町は対馬海流が流れており、世界有数の漁場として知られています。

唐津を代表とするクエ、濃厚な旨みがあり甘味が強いのが特徴のアカウニや、マダイ、ブリ、サザエ、サワラなどが漁獲されます。呼子では暖海性の様々なイカが漁獲されており、なかでもケンサキイカは日本有数の産地として有名です。

有明海は干満の差が6mあり、干潮時には沖合5~7kmまで広大な干潟が広がります。そこを棲みかとする魚たちは珍しい姿・形をしていて、「前海(まえうみ)もん」と呼ばれています。

## 佐賀の野菜

### ミネラル豊富な平野

温暖な気候に恵まれ、江戸時代に本格化した有明海の干拓で広がった平野は、脊振山系からの豊かな水で潤され、「米づくり日本一」に2度も輝いたことがある日本屈指の米どころ。

その他にも、米の裏作に麦を広く作付けしている麦、生産量全国2位(H25年産)の大豆、春~秋に出荷される中では、全国1位の生産量を誇るたまねぎ。

アスパラガスの出荷量は北海道に次いで全国2位。レンコンは全国有数の産地として知られています。

## 佐賀の魚介





# 向日葵

himawari

7,560円 (税・サービス料込)

アミューズ

SMALL APPETIZER

オードブル

APPETIZER

本日のスープ

TODAY'S SOUP

旬の鮮魚

SEASONAL FISH

佐賀で採れた旬の焼き野菜

SAUTEED SEASONAL VEGETABLES OF SAGA

江戸厳選県産牛ロース

BEEF SIRLOIN FROM SAGA PREFECTURE

佐賀県産米のご飯

"SAGA" RICE

汁物・香の物

SOUP AND PICKLES

オリジナルデザート

ORIGINAL DESSERTS

コーヒーまたは嬉野紅茶

COFFEE OR "URESHINO" TEA



# くちなし

kuchinashi

9,720円 (税・サービス料込)

アミューズ

SMALL APPETIZER

オードブル

APPETIZER

本日のスープ

TODAY'S SOUP

厳選鮮魚2種

TWO KINDS OF SEASONAL FISH

佐賀で採れた旬の焼き野菜

SAUTEED SEASONAL VEGETABLES OF SAGA

江戸厳選県産牛

フィレ肉(80g)またはロース肉(100g)

BEEF FROM SAGA PREFECTURE  
TENDERLOIN(80G) OR SIRLOIN(100G)

佐賀県産米のご飯またはガーリックライス

"SAGA" RICE OR GARLIC RICE

汁物・香の物

SOUP AND PICKLES

オリジナルデザート

ORIGINAL DESSERTS

コーヒーまたは嬉野紅茶

COFFEE OR "URESHINO" TEA

※料理内容は予告なく変更になる場合がございます。  
※当店で使用しているお米は全て佐賀県産米です。  
※コース料理のご飯は+540円でガーリックライスに変更できます。

# 時高

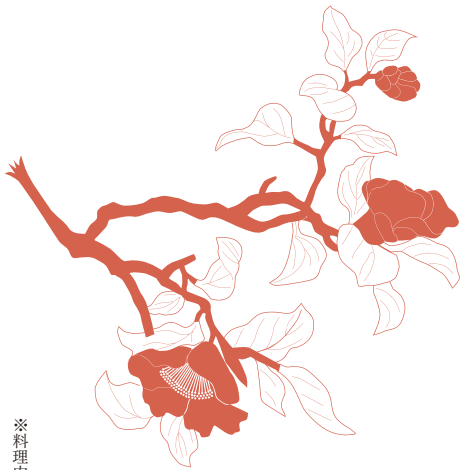
tsubaki



12,960円

(税・サービス料込)

※2名様からのご注文となります。



※料理内容は予告なく変更になる場合がございます。  
※当店で使用しているお米は全て佐賀県産米です。  
※コース料理のご飯は+540円でガーリックライスに変更できます。

アミーズ

SMALL APPETIZER

オードブル

APPETIZER

本日のスープ

TODAY'S SOUP

活きたルビの鉄板焼き

GRILLED FRESH LOBSTER

佐賀で採れた旬の焼き野菜

SAUTEED SEASONAL VEGETABLES OF SAGA

シエフ特選 佐賀牛

フィレ肉(80g)またはロース肉(100g)

"SAGA BEEF"

TENDERLOIN(80G) OR SIRLOIN(100G)

佐賀県産米のご飯 または ガーリックライス

"SAGA" RICE OR GARLIC RICE

汁物・香の物

SOUP AND PICKLES

オリジナルデザート

ORIGINAL DESSERTS

コーヒーまたは 女喜野紅茶

COFFEE OR "URESHINO" TEA



# 和食

sakura

16,200円

(税・サービス料込)

※2名様からのご注文となります。

アミーズ

SMALL APPETIZER



オードガル

APPETIZER

季節のスープ

SEASONAL SOUP

本日の厳選した海鮮と  
活きたルビロの鉄板焼き

TODAY'S SEASONAL FISH  
AND GRILLED FRESH LOBSTER

自家製グラニテ

HOMEMADE GRANITE

佐賀で採れた旬の焼き野菜

SAUTEED SEASONAL VEGETABLES OF SAGA

シエフ特選佐賀牛

フィレ肉(80g)またはロース肉(100g)

"SAGA BEEF"

TENDERLOIN(80G) OR SIRLOIN(100G)

佐賀県産米のご飯 または ガーリックライス

"SAGA" RICE OR GARLIC RICE

汁物・香の物

SOUP AND PICKLES

オリジナルデザート

ORIGINAL DESSERTS

コーヒーまたは 女喜野紅茶

COFFEE OR "URESHINO" TEA

※料理内容は予告なく変更になる場合がございます。  
※当店で使用しているお米は全て佐賀県産米です。  
※コース料理のご飯は+540円でガーリックライスに変更できます。